

お料理ノート

■具や調味料を加えて炊くとき

具

- 小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
- 量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
- 煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料

- だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
- 米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

メニュー選択 キー……

胚芽精米のご飯

319kcal/1人分

お米選択：白米

メニュー：ふつう

材料(4～5人分) 胚芽精米※……………3カップ

作り方

- 1 米は洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。
(胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。)
- 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

五目ご飯

381kcal/1人分

お米選択：白米

メニュー：炊きこみ

材料(4～5人分)

米……………3カップ
鶏もも肉……………50g
油あげ……………1/2枚
にんじん……………35g
こんにゃく……………35g
ごぼう……………35g
干しいたけ(もどす)……………2～3枚
薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1 1/2
A 塩……………小さじ1/2
だしの素……………小さじ1/2
干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

作り方

- 1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 3 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- 4 米は洗い3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**



- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
 - 6 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
 - 7 **メニュー選択** キーを押して **炊きこみ** を選びます。
 - 8 **炊飯/再加熱** キーを押します。
 - 9 保温になれば、混ぜてほぐします。
 - 10 器に盛り、みつばを添えます。
- 無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

●エネルギー(kcal)について …… 人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。

例…4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL
- 小さじ1= 5mL

- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・発芽玄米 →「白米用」計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)
無洗米→「無洗米専用」計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

山菜おこわ

333kcal/1人分

お米選択：白米

メニュー：おこわ

材料(4～5人分)

もち米……………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………75g
A 1 みりん……………大さじ1
塩……………小さじ1

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
 - 2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
 - 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
 - 4 **メニュー選択** キーを押して **おこわ** を選びます。
 - 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
 - 6 保温になれば、混ぜてほぐします。
- もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

赤飯

376kcal/1人分

お米選択：白米

メニュー：おこわ

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。

ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。

煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4～5人分)

もち米……………3カップ
あずき……………50g
ごま塩……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
- 3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。
- 4 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 5 **メニュー選択** キーを押して **おこわ** を選びます。
- 6 **炊飯/再加熱** キーを押します。



7 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

お料理ノート っづき

七草がゆ

110kcal/1人分

お米選択： **白米**

メニュー： **おかゆ**

- ①おかゆを炊く場合は、必ず **おかゆ** メニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4~5人分)

米…………… 1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)…………… 75g
塩…………… 少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**おかゆ** の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 4 **メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※春の七草:セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分

お米選択： **玄米**

メニュー： **ふつう**

材料(4~5人分)

玄米…………… 3カップ
鶏もも肉…………… 80g
油あげ…………… 1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう…………… 各35g
A 薄口しょうゆ…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ1/2

作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗いAを加え、**玄米** の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 6 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 7 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 8 保温になれば、混ぜてほぐします。



- 玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- 具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外側

- 固く絞った柔らかい布でふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン

- プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹くしなどで必ず取り除く
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

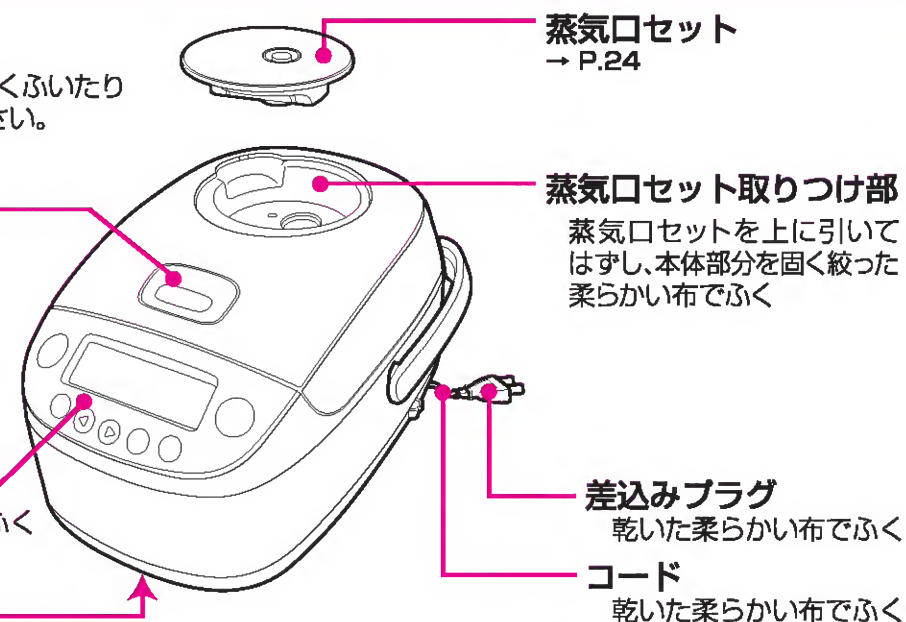
操作部

- 乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部)

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



蒸気口セット
→ P.24

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上から引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

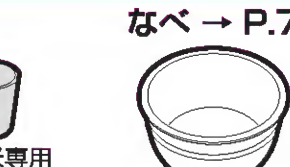
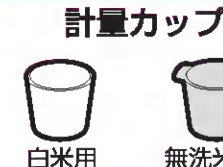
コード

乾いた柔らかい布でふく

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかい
もので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



白米用

無洗米専用

なべ → P.7

庫内のおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れ、外ぶたを閉める

2 **お米選択** を押して「白米」を選ぶ

3 ◀ または ▶ を押して「急速」を選ぶ

4 **炊飯/再加熱** を押す

5 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す

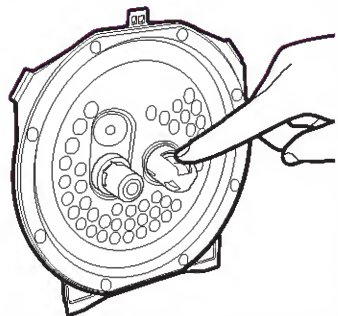
6 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ っづき

内側のお手入れ

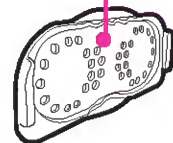
圧力調整装置

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



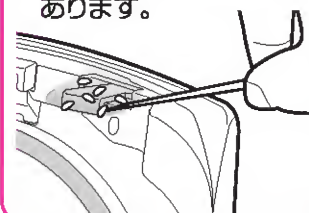
雑穀フィルター

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
●ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。



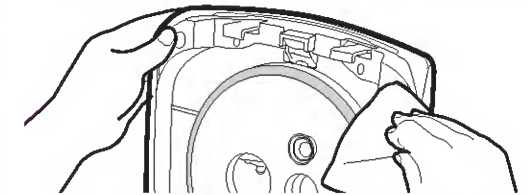
フック

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



外ぶた

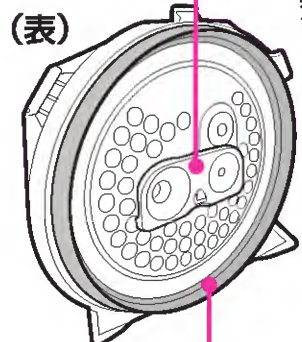
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



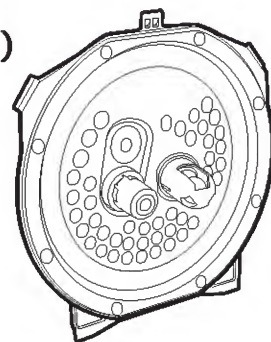
湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
●汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

フィルターベース

●内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く



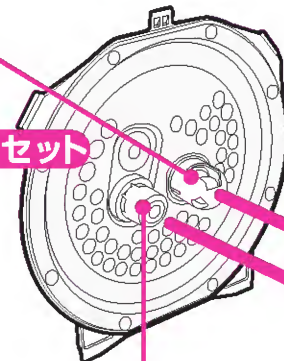
(裏)



内ぶたパッキン

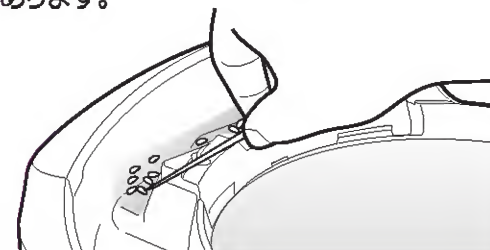
●ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット



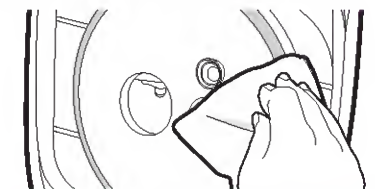
フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



外ぶたパッキン

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取りはずせません。

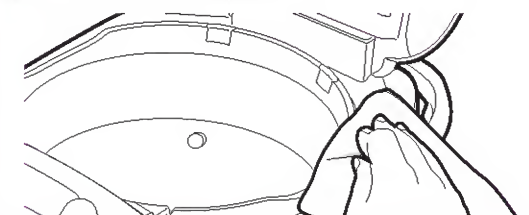


サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る

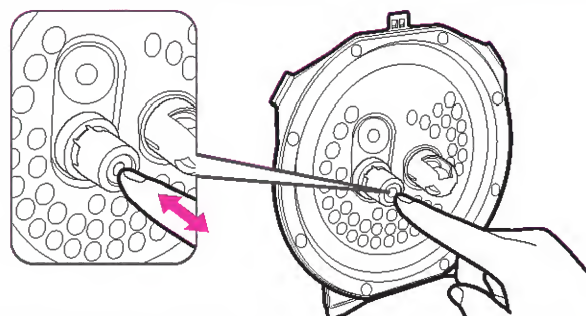


本体と外ぶたの間(斜線部)

ご飯や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

安全弁

指で軽く2~3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

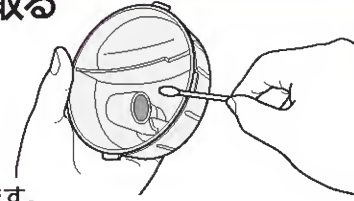


お手入れ っづき

蒸気口セットのお手入れ お手入れは冷めてから行ってください。

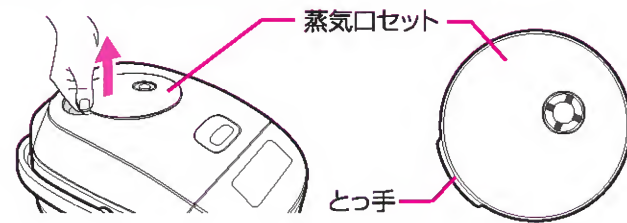
蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや、綿棒などでお手入れしてください。
→ お手入れの際に指などをつめないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。



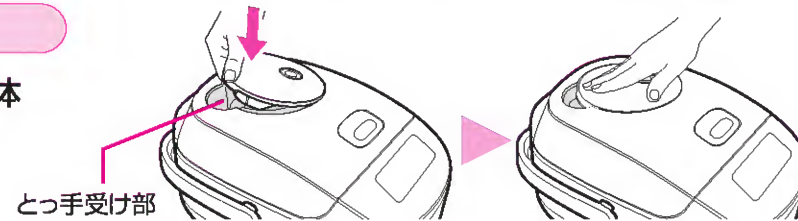
蒸気口セットのはずし方

蒸気口セットのとっ手に指をかけ、矢印の方向(上向き)に引っ張ってはずす



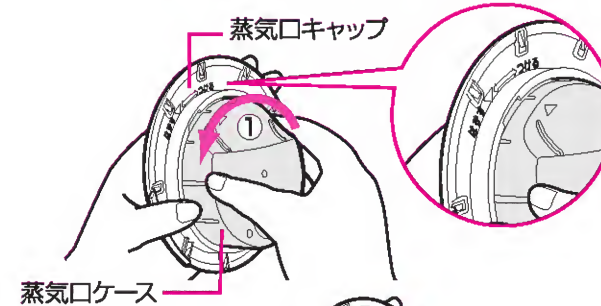
蒸気口セットのつけ方

蒸気口セットを持ち、とっ手部分を本体のとっ手受け部に合わせて、下向きに押し取り付ける



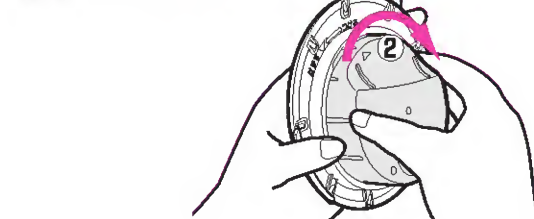
蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)



蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける(②)

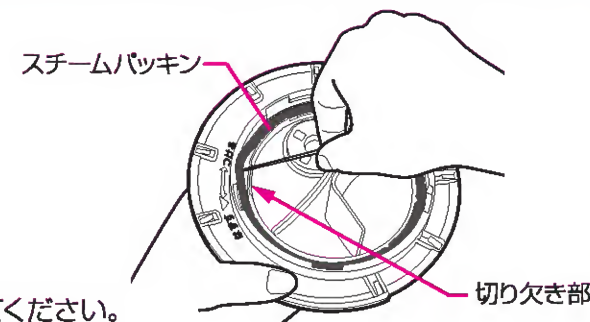


スチームパッキンのはずし方・つけ方

はずし方 竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つけ方 蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取り付ける

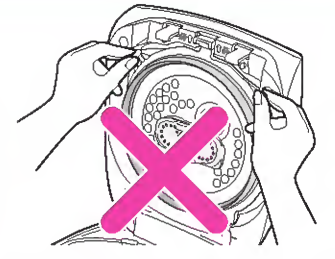
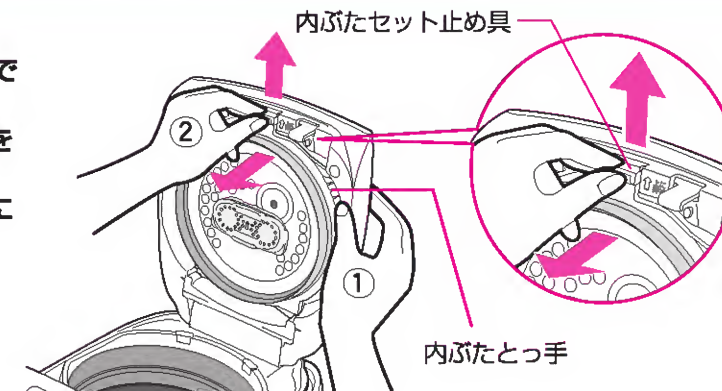
- つける際は、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。
 - 取りつけが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。



内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)、内ぶたセットを手前にたおし、はずす

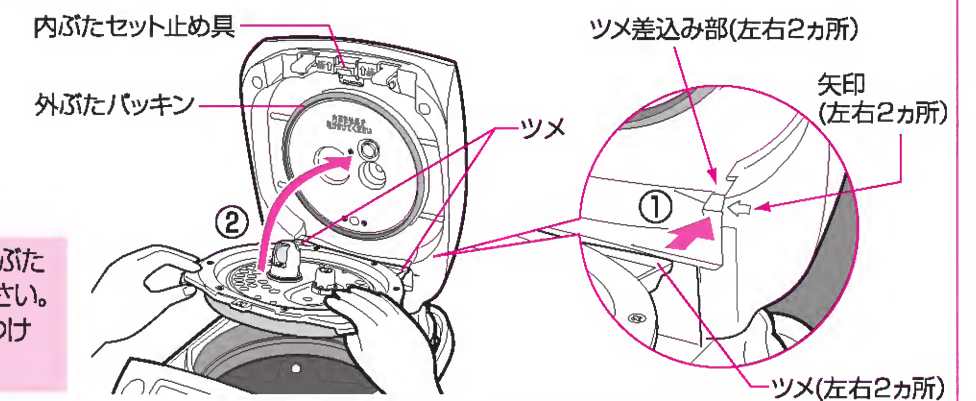


- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部の矢印に合わせて差込む(①) ツメを差込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む(②)

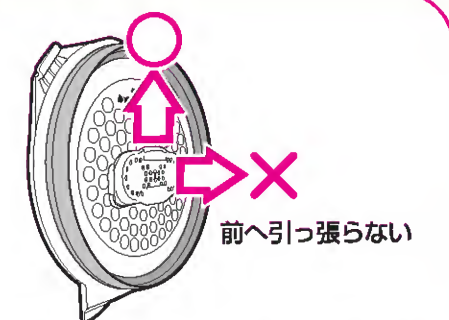
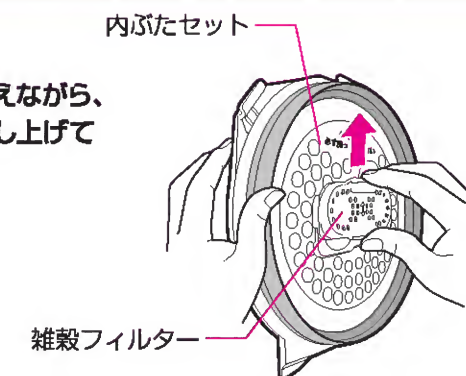
- 取りつける際に、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押し取りつけないでください。



雑穀フィルターのはずし方・つけ方

はずし方

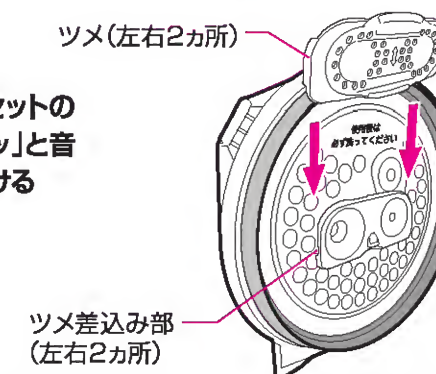
内ぶたセットを片手でささえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす



(注意) 雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。

つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、「カチッ」と音がするまでスライドさせ、取りつける



故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
ご飯が、かたい やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛りより1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「急速」・「蒸気セーブ」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「ふつう」・「熟成炊き」をお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
ご飯が、 ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●おこげメニューで炊飯していませんか？
炊飯中に ふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.11
炊飯できない キー操作できない	●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.28 ●なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹くしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
炊飯・保温中に 音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。 ●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 →目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押して炊飯を終了してください。「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセット・外ぶたをお手入れしてください。
外ぶたと本体の 間から蒸気が もれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●安全弁…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ →再度つけ直してください。 ●雑穀フィルター…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 →汚れている場合はお手入れをしてください。
あったか再加熱 ができない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか？ →P.16

症 状	●お調べいただくこと
保温中、 ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。→P.21 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.5 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか？
保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。 においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行ったあと、P.13「高め保温」をお使いいただくと効果的です。
「低め保温」が できない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.13 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
保温経過時間を 表示しない	●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.13「お知らせ」参照
保温中に 報知音が鳴る	●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。 →ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを閉めてください。
予約をすると すぐに炊飯が はじまる	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約した炊き 上がり時刻に 炊けない	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.17 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹くしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
その他	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。 ●差し込みプラグからパチッと火花が飛ぶ ●これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。 ●外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく ●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.22

こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
<div>E 01</div> <div>E 02</div> <div>E 07</div> <div>E 13</div> <div>E 21</div>	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
<div>E 06</div>	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
<div>E 17</div>	●「H17」が連続で5回表示されると「E17」になり、キーを受けつけません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
<div>H 01</div> <div>H 02</div>	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.10
<div>H 04</div>	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
<div>H 17</div>	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →5秒以内の場合 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 <div>炊飯/再加熱ランプ</div> <div>点灯</div> <div>炊飯</div> が点灯し、炊飯を開始します。 →5秒以上の場合 「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。
<div>表示が消えた</div> <div>7:00 が点滅する</div>	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.10 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
<div>圧力 が点滅する</div>	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分～20分) 点滅している間キーは受けつけません。
<div>表示が おかしくなる</div>	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。→P.17

エラー表示

こんなときは

P.13、P.27の処置をしても症状が改善されないときは、下記の設定変更をお試しください。

保温温度を高くする

●ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにょうことがあります。設定保温温度を高くする便利な機能です。低め保温と高め保温が同時に変更されます。

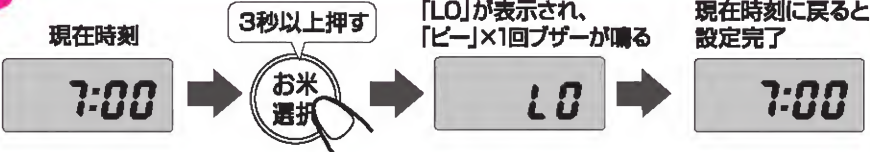
- ①なべを入れ差込みプラグを差し込む
- ②「お米選択」キーを3秒以上押す
- ③現在時刻に戻ると設定完了



保温温度の設定を高くしても改善されないときは、変色・乾燥の原因になりますので、設定を元に戻してください。

保温温度を元に戻す

- ①なべを入れ差込みプラグを差し込む
- ②「お米選択」キーを3秒以上押す
- ③現在時刻に戻ると設定完了



お知らせ

- 炊飯・再加熱・保温・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
- 操作がうまくできないときは再度①からやり直してください。
- 一度設定を変更すると、差込みプラグを抜いても記憶されます。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。
(ホームページでのご購入はP.30参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C157-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C158-6B
な べ(1.0Lサイズ)	B374-6B
な べ(1.8Lサイズ)	B375-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE448002L-00

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間について

保証期間はご購入の日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。


■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター  **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143


製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

愛情点検

長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

仕様

型 名		NP-BA10		NP-BA18	
炊飯容量(約)「1」内はカップ数	エコ炊飯		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	しゃっきり・ややしゃっきり・ふつ・ ややもちもち・もちもち		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	熱成炊き		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	急速		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	炊きこみ		白 米	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]
			無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]	0.34~1.03 [2~6]
	すしめし		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	おかゆ		白 米	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
			無洗米	0.09~0.26 [0.5~1.5]	0.09~0.43 [0.5~2.5]
	おこわ		白 米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
			無洗米	0.17~0.68 [1~4]	0.34~1.03 [2~6]
	雑穀米		白 米	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]
			無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]	0.34~1.03 [2~6]
	蒸気セーブ		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
			無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
ふつうおこげ		白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.71 [1~10]	
炊きこみおこげ		白 米	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
		無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]	0.34~1.03 [2~6]	
玄米	ふつう		0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
	おかゆ		0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]	
	玄米活性		0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
発芽玄米		0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.44 [2~8]		
電 源			交流 100V 50/60Hz		
消 費 電 力			1240W	1370W	
炊 飯 方 式			圧力IH(誘導加熱)方式		
コ ー ド の 長 さ			1.0m(コードリールつき)		
外 形 寸 法 [約 c m]			幅26.5×奥行40×高さ22(42*)		幅29.5×奥行42.5×高さ26(48*)
質 量			約5.5kg		約6.5kg
最 大 炊 飯 容 量			1.0L		1.8L
区 分 名			B		D
蒸 発 水 量			5.3g		7.2g
年 間 消 費 電 力 量			70.7kWh/年		114.1kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量			134Wh		177Wh
1時間当たりの保温時消費電力量			15.2Wh		21.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量			0.47Wh		0.47Wh
1時間当たりの待機時消費電力量			0.37Wh		0.37Wh

● 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。

● この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。

另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。

另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.

A/S 또한 불가능합니다。

● 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは540g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米 エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。

● 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

● 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)

● 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

● (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。